附件1

本次检验项目

一、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、糖果抽检项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、赤藓红、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌。

二、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

三、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》，食品整治办[2008]3号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求。

（二）检验项目

1、大米抽检项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺。

2、通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、敌草快、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰。

3、普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

4、玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是符合产品明示标准及质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》，GB 8537-2008《饮用天然矿泉水》要求。

（二）检验项目

1、天然矿泉水抽检项目包括界限指标、耗氧量(以O2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、氟化物(以F-计)、氰化物(以CN-计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2、饮用纯净水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3、其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4、果、蔬汁饮料抽检项目包括铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

5、固体饮料抽检项目包括蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

五、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》要求。

（二）检验项目

饼干抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

六、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。

（二）检验项目

1、开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

2、其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

七、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括脲酶试验、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、铝的残留量（干样品,以Al计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2、腐竹、油皮抽检项目包括铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3、大豆蛋白类制品等铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品,以Al计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

八、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，整顿办函[2011]1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》，GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

2、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

九、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是符合 GB/T 317-2006《白砂糖》， GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等抽检项目包括蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、螨。